SAVE THIS USE AND CARE BOOK

POR FAVOR LEA ESTE INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL PRODUCTO

CONSERVER CE GUIDE D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION

BLACK & DECKER*®

4-Qt./3.8L Slow Cooker (English, page 2)
Olla de cocción lenta de 3,8l (4-Qt.) (Español, página 9)
Mijoteuse de 3,8 l (4 pintes) (Français, à la page 16)



U.S.A./CANADA 1-800-231-9786
MEXICO 01-800-714-2499
http://www.householdproductsinc.com

Série SLO400 Series

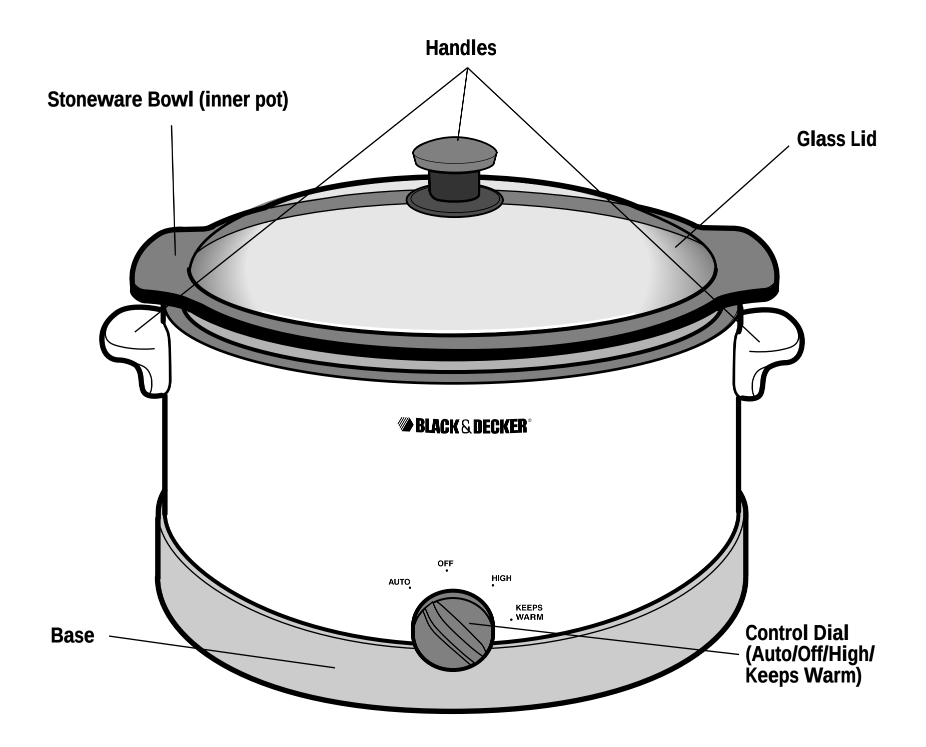
IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, including the following:

READ ALL INSTRUCTIONS.

- Do not touch hot surfaces. Use potholders when removing cover or handling hot containers.
- To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug or base unit in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use. Allow to cool before cleaning.
- Do not operate appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to an authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injury.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food, water, or other hot liquids.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Lift and open cover carefully to avoid scalding, and allow water to drip into unit.
- To disconnect, turn control to Off, then remove plug from wall outlet.
- Bowl containers are designed for use with this appliance only. They must never be used on a range top. Do not set a hot container on a wet or cold surface. Avoid sudden temperature changes such as adding refrigerated foods into a heated Bowl. Do not use a cracked container.
- Plug into a standard AC electrical outlet. Do not use any other electrical outlet.
- This appliance is for HOUSEHOLD USE ONLY. Use for anything other than intended will void the warranty.

SAVE THESE INSTRUCTIONS



POLARIZED PLUG (North/Central American Models Only)

This appliance has a polarized plug — one blade is wider than the other. As a safety feature, this plug will fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse it and try again. If it still does not fit, contact an electrician. **Do not attempt to defeat this safety feature.**

ELECTRICAL CORD

The cord of this appliance was selected to reduce the possibility of tangling in or tripping over a longer cord. If more length is needed, use an Underwriters Laboratories (UL)-Listed, NOM, or appropriate agency-approved extension cord rated no less than 15-amperes and 120 volts or 6 amperes 220volts. When using an extension cord, do not let it drape over the working area or dangle where someone could accidentally trip over it. Handle cord carefully for longer life; avoid jerking or straining it at outlet and appliance connections.

BEFORE FIRST USE

1. Carefully unpack the Slow Cooker.
2. Wash the Stoneware Bowl and Glass Lid in warm, soapy water. Rinse well and dry thoroughly. You may notice small “pits” or “dings” in the stoneware surface. These are not defects but a natural part of the stoneware process and are normal.
3. Wipe the interior and exterior surfaces of the Base with a soft, moist cloth to remove dust that may have collected during packing. NEVER IMMERSE THE BASE, CORD, STONEWARE BOWL, OR PLUG IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.

USING THE STONEWARE BOWL & LID

IMPORTANT: All glass and ceramic materials are BREAKABLE. Always handle the Stoneware Bowl and Lid carefully. Avoid hitting them against hard surfaces. Accidental breakage from impact is not covered by the warranty. For maximum benefit from the Stoneware Bowl and Lid, follow these tips:

- To avoid damage to the interior of the Stoneware Bowl, always use utensils made of plastic, rubber, or wood. DO NOT use metal utensils, as they may leave grey marks or may scratch the cookware.
- Do not touch the sides of the Slow Cooker Base while food is cooking. Always use potholders or oven mitts when removing the Lid or the Stoneware Bowl from the Base after cooking. To avoid burns from escaping steam, tilt the Lid away from your hands and face when removing it.
- Do not set the Stoneware Bowl directly onto a countertop or table; use a trivet or hot pad.
- Do not pour cold water into a hot Stoneware Bowl. NEVER heat the Stoneware Bowl when it is empty.
- Keep the Lid away from a broiler, microwave browning element, toaster oven coils, hot stovetop burners, oven heat vents or any other direct heat source. DO NOT PLACE A HOT LID on cold or wet surfaces, as this may cause it to crack or shatter.
- If the Lid cracks, do not use it. Discard it and get a replacement. A damaged lid may break without warning.

HOW TO USE

Follow the recommended procedures in this book. Times listed in each recipe are approximate and should serve only as guidelines.

1. Follow the recipe by filling the Bowl with food and ingredients. Place the Bowl into the Base, cover it with the Lid, and plug the unit in.
2. Turn the Control Dial to Auto or High and note the time the Cooker started.
3. Be sure to turn the Control Dial to Off after cooking.

CLEANING & STORAGE

1. Unplug the unit and allow it to cool before cleaning.
2. Wash the Stoneware Bowl and Lid in warm, soapy water. Rinse and dry. If food sticks to the surface, fill the Bowl with warm, soapy water and let it soak before cleaning. Do not submerge the Stoneware Bowl or let it sit in standing water as it may absorb water through the unglazed bottom. Absorbed water can lead to uneven temperatures when heated and potential cracking.
3. If scouring is necessary, use a nylon pad or brush with liquid detergent or non-abrasive cleanser. The Lid and Bowl are dishwasher-safe.
4. Wipe the Base with a soft, damp cloth or sponge. NEVER IMMERSE THE BASE IN WATER.
5. Be sure all parts are clean and dry before storing. Store in a dry place. Use the cord wrap at the bottom of the Base to store the cord.

TIPS

1. For best results, always use the Cooker at least ½ full. But don't overfill more than ¾ (12 cups (2.9L) total), or about 2-inches (5cm) from the top rim.
2. Never store foods in the Stoneware Bowl in the refrigerator overnight. It will take too long to heat the Bowl up before the food starts cooking.
3. When cooking on Hi, remove the Lid occasionally and stir ingredients for more even cooking. Use Hi for shorter cooking times, and when you plan to be at home.
4. Use the Auto setting for longer cooking times (7-8 hours), and when you won't be home. On this setting, the Slow Cooker starts out at a high temperature and then automatically reduces to a lower temperature after about 2 hours.
5. Longer cooking times may evaporate some of the liquid and may make some foods taste dry (like a pot roast allowed to cook more than 8 hours). Check and stir so food doesn't stick/burn onto the bottom of the Bowl.
6. Soups are great in a Slow Cooker — they can simmer, blend flavors, and tenderize dried beans and meats. You may have to add liquid (broth, milk, water) to thin soup or stew prior to serving.
7. To keep foods warm after cooking, turn the Control Dial to the Keeps Warm setting. To avoid drying out foods, do not keep foods on this setting for more than 2 hours. Do not reheat food in the slow cooker.
8. The Lid on the Stoneware Bowl does not have a tight fit. You may see some spattering and condensation on the Lid.

Recipe Tips

The recipes included here have been designed to work in this 4-quart/3.8L slow cooker. Use them as a reference to adapt your own favorite soup, stew, and chili recipes. When adapting recipes, be sure to add enough liquid to keep foods moist.

1. You can cook roasts and hams up to 4 pounds (1,816 g) in this Slow Cooker. Foods cut into smaller pieces will cook faster than whole roasts.
2. Do NOT cook whole poultry in this Cooker.
3. Use tough cuts of meat for slow cooking; they're less expensive, need longer cooking time, and have more moisture than tender cuts.
4. Skim off fat before serving sauces. To thicken sauce, transfer it to a saucepan and heat on a range top. Mix 1-2 tablespoons (15-30 ml) of all-purpose flour with a little water, then add it to the sauce. Stir until the sauce thickens.

RECIPES

Split Pea Soup

1 pound (454g) dried split peas
1½ cups chopped ham
1 medium onion, chopped
1 stalk celery, chopped
¼ cup chopped parsley
1 teaspoon chervil or rosemary
1 teaspoon summer savory
9 cups chicken broth

2 cups milk

1. Combine split peas, ham, onion, celery, parsley, seasonings, and chicken broth in Stoneware Bowl. Stir to thoroughly mix. Position Stoneware Bowl in Slow Cooker Base.
2. Cover and turn to Hi or Auto Setting.
3. Cook for 5 hours on Hi, or 8 to 9 hours on Auto.
4. Prior to serving, stir in milk and blend thoroughly to heat.

Makes: 7-8 (1½-cup/360ml) servings.

Tasty Bean Soup

1 pound (454g) boneless pork chops, trimmed of fat, cut into ½-inch (1.27cm) cubes
*1 pound (454g) dried 16 bean soup mix**
1 carrot, sliced
1 stalk celery, sliced
1 medium onion, chopped
½ teaspoon salt
5-8 whole cloves
1 bay leaf
4 cans (14½-oz./435ml each) beef broth

1 can (14½-oz./435ml) beef broth or 2 cups water

1. Combine pork chop cubes, dried beans, carrot, celery, onion, salt, cloves, bay leaf, and 4 cans beef broth in Stoneware Bowl. Stir to thoroughly mix. Position Stoneware Bowl in Slow Cooker Base.
2. Cover and turn to Hi or Auto setting.
3. Cook for 5 hours on Hi, or 7 to 8 hours on Auto. About 1/2 hour before serving, stir in additional can beef broth, or 2 cups water. Stir to mix and heat.

Makes: About 6-7 (1½ cups/360ml) servings.
*No need to soak or precook beans.

Mexican Corn Soup

Soup:
*½ pound (227g) dried small red beans**
1 large onion, coarsely chopped
2 heaping tablespoons minced garlic
2 medium carrots, thinly sliced
2 stalks celery, sliced
2 red or green peppers, diced
6 cups vegetable stock or broth
3 cups frozen corn, thawed
1 teaspoon ground cumin
1 teaspoon red pepper flakes
¼ teaspoon cayenne pepper (optional)

1 cup vegetable broth

To Serve:
Hot cooked white rice
Nonfat yogurt
3 tablespoons minced cilantro leaves

1. Combine all soup ingredients except 1 cup (240ml) vegetable broth in Stoneware Bowl. Stir to thoroughly mix. Position Stoneware Bowl in Slow Cooker Base.
2. Cover and turn to Hi or Auto setting.
3. Cook for 5 hours on Hi, or 7 to 8 hours on Auto. Prior to serving, stir in 1 cup (240ml) vegetable broth.
4. Serve over cooked rice, with dollops of yogurt and cilantro leaves on top.

Makes: About 7 (1½ cup/360ml) servings.
*No need to soak or precook beans.

Spicy Pot Roast in Sauce

1 large onion, quartered and sliced
1 pot roast, rump or bottom round (about 3½ to 4 lbs./1589-1816g)
½ cup chili sauce
½ cup Balsamic vinegar
2 teaspoons minced garlic

1. Spread onions over bottom of Stoneware Bowl. Position pot roast on top of onions.
2. Combine chili sauce, vinegar and garlic and mix. Pour over pot roast.
3. Position Stoneware Bowl in Slow Cooker Base. Cover and turn to Hi or Auto setting.
4. Cook for 5 hours on Hi, or 7 to 8 hours on Auto.
5. Remove pot roast carefully. Skim fat off sauce and serve as gravy.

Make: About 8 (4-oz./114g) servings.

Slow Cooker Chili

1 pound (454g) lean ground beef, cooked and drained
1 large onion, coarsely chopped
1 clove garlic, minced
*½ pound (227g) dried kidney beans**
2 cans (14½-oz./435ml each) beef broth
1 can (28-oz./840ml) diced tomatoes
1 can (4½-oz./135ml) chopped chilies
2 tablespoons chili powder
2 teaspoons cumin
1 can (6-oz./180ml) tomato paste (optional)

1. Combine all ingredients, except tomato paste, in Stoneware Bowl. Stir to thoroughly mix.
2. Position Stoneware Bowl in Slow Cooker Base. Cover and turn to Hi or Auto setting.
3. Cook for 4½ hours on Hi, or 7 to 8 hours on Auto.
4. For a thicker chili, stir in tomato paste one-half to 1 hour prior to serving.
5. Serve over hot, fluffy rice, if desired.

Makes: About 8 (1-cup/240ml) servings.

*No need to soak or precook beans.

Note: For vegetarian chili use 2 cups (480ml) frozen, thawed corn instead of the ground beef. Substitute vegetable broth for the beef broth. Yield may be less.

Jerk Chicken

5 green onions, cut in 1-inch (2.54cm) lengths
3 jalapeno peppers, seeded and each cut into 4 pieces
1 large onion, quartered
1 tablespoon allspice
1 tablespoon dry mustard
2 teaspoons cinnamon
2 teaspoons nutmeg
½ teaspoon ground pepper
2 tablespoons Balsamic vinegar
2 tablespoons soy sauce
1 chicken (about 3 to 3½ lbs./1362g-1589g), cut up, skin removed
1 can (14½-oz./435ml) chicken broth

1. Using a food processor or blender, combine green onions, jalapeno peppers, onion, allspice, dry mustard, cinnamon, nutmeg, pepper, Balsamic vinegar and soy sauce. Process to chop and blend well. Coat chicken pieces with mixture (it will be thick).
2. Cover, and marinate overnight in refrigerator.
3. Transfer chicken to Stoneware Bowl, including all marinade. Add chicken broth. Position Stoneware Bowl in Slow Cooker Base.
4. Cover and turn to Hi setting.
5. Cook for 3 hours on Hi.
6. Serve with rice, if desired, and pass the cooking sauce.

Makes: 4 servings (2 pieces/serving).

Note: See Recipe Tips, #4, for making sauce thicker.

Easy Tomato Beef Stew

2 pounds (908g) beef stew meat, cut into 2-inch (5cm) pieces
1 can (14½-oz./435ml) diced tomatoes, undrained
1 can (11-oz./330ml) tomato soup
1 jar (4½-oz./135ml) whole mushrooms, drained
1 envelope (1-oz./30ml) dried onion soup mix

1. Combine all ingredients in Stoneware Bowl. Stir to thoroughly mix.
2. Position Stoneware Bowl in Slow Cooker Base. Cover and turn to Hi or Auto setting.
3. Cook for 5 hours on Hi, or for 7 to 8 hours on Auto.
4. Serve over rice or noodles, if desired.

Makes: About 5 (1-cup/240ml) servings.

New England Boiled Dinner

3 pound (1362g) fully-cooked ham
4 medium red potatoes, quartered
4 medium carrots, cut in 2-inch (5 cm) lengths
1 onion, quartered
4 cans (14½-oz./435ml each) chicken or beef broth
1 bay leaf
10-12 whole peppercorns
½ teaspoon mustard seeds
½ medium cabbage, cut into wedges (about 1 lb./454g)

1. Combine all ingredients except cabbage in Stoneware Bowl. Stir slightly.
2. Position Stoneware Bowl in Slow Cooker Base. Cover and turn to Hi or Auto setting.
3. Cook on Hi for 4½ hours, or Auto for 7 hours.
4. One-half hour before cooking is complete, add cabbage wedges to Stoneware Bowl.

Makes: 6-8 servings (about 4 to 5 oz./114g-142g servings).

Chunky Spaghetti Sauce

1 pound (454g) lean ground beef, cooked and drained
2 onions, coarsely chopped
1 green pepper, coarsely chopped
3 cloves garlic, minced
1 can (28-ounce/840ml) diced tomatoes
1 can (14½-oz./435ml) diced tomatoes
1 can (14½-oz./435ml) beef broth
1 tablespoon sugar
1 teaspoon basil
1 teaspoon oregano
1 teaspoon salt

1. Combine all ingredients in Stoneware Bowl. Stir to mix thoroughly.
2. Position Stoneware Bowl in Slow Cooker. Cover and turn to Hi or Auto setting.
3. Cook for 4 hours on Hi, or for 7 to 8 hours on Auto.

Makes: About 6 (1½-cup/360ml) servings.

Mulled Orange Cider

8 cups apple cider
3 cups orange juice
2 sticks cinnamon
½ teaspoon allspice
¼ cup packed brown sugar
1 navel orange, cut in half and then sliced

1. Combine all ingredients in Stoneware Bowl. Stir to mix thoroughly.
2. Position Stoneware Bowl in Slow Cooker Base. Cover and turn to Hi.
3. Cook for 3 hours, or until desired temperature is reached.

Makes: About 16 (5-oz./150ml) servings.

SERVICE OR REPAIR

Service, if necessary, should be performed by a Black & Decker Company-Owned or Authorized Household Appliance Service Center. The Service Center nearest you can be found in the yellow pages of your phone book under “Appliances — Small-Repairing.” If mailing or shipping your unit, pack it carefully in a sturdy carton with enough packing material to prevent damage. You may use original packaging as long as you’ve include packing material suitable for shipping. Include a note describing the problem to our Service Center and be sure to give your return address. We also suggest that you insure the package for your protection.

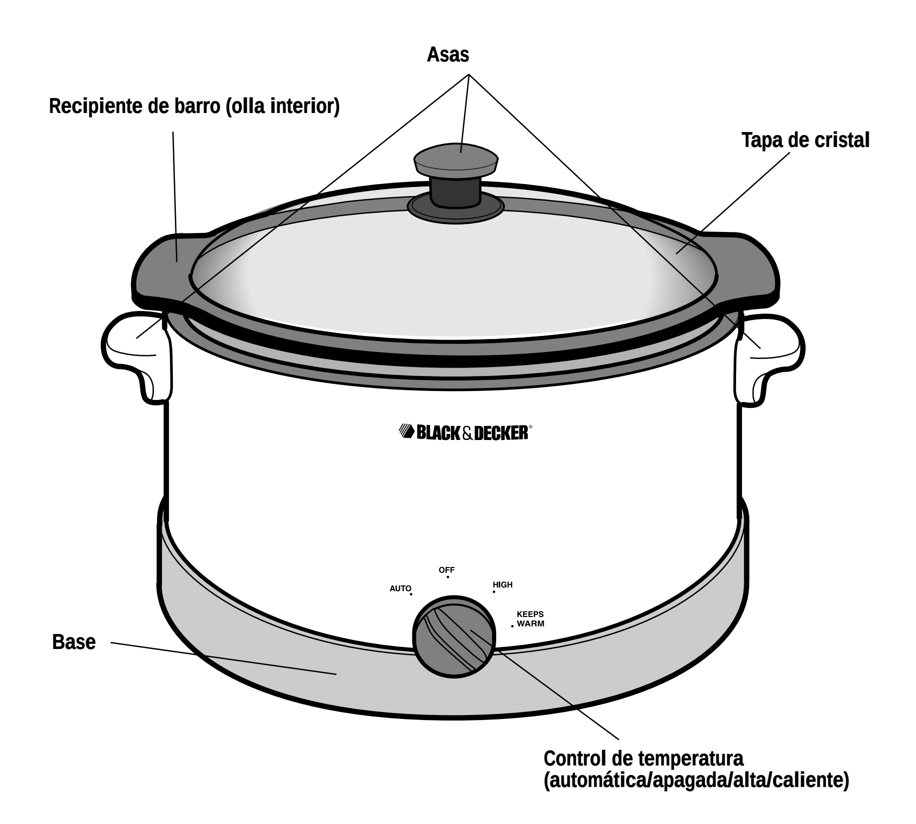
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Cuando se usan aparatos electrónicos, deben tomarse algunas precauciones básicas de seguridad a fin de reducir el riesgo de incendio, choque eléctrico y/o lesiones a las personas, incluyendo las siguientes:

POR FAVOR LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

- No toque las superficies calientes. Use protección cuando retire la tapa o cuando maneje recipientes calientes.
- A fin de protegerse contra choque eléctrico, no sumerja el cable, el enchufe ni la base de la unidad en agua ni en ningún otro líquido.
- Se requiere la supervisión de un adulto cuando se use cualquier aparato cerca de los niños o por ellos mismos.
- Desconecte la unidad de la toma de corriente cuando no esté en uso. Permita que se enfríe antes de limpiarla.
- No opere ningún aparato electrónico si el cable o el enchufe están dañados, si el aparato no funciona bien, si se ha dejado caer o si ha sufrido daño de cualquier naturaleza. Devuelva la unidad a un centro de servicio autorizado para que la examinen, reparen o para que le ajusten cualquier falla mecánica o electrónica.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante de la unidad puede causar lesiones personales.
- No use la unidad a la intemperie.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa ni del mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes.
- No coloque la unidad sobre ni cerca de una hornilla de gas o eléctrica, ni dentro de un horno caliente.
- Tome mucha precaución cuando mueva de un lugar a otro cualquier aparato eléctrico que tenga alimentos, agua o cualquier otro líquido caliente.
- No use la unidad con ningún otro fin más que para el que ha sido diseñada.
- Alce la tapa y abra la olla con cuidado para evitar quemaduras de vapor y permita que el agua gotee dentro de la olla.
- Para desconectar, gire el control a la posición “OFF” (apagada) y desconecte el enchufe de la toma de corriente.
- Los recipientes de la olla han sido diseñados para usarse únicamente con esta unidad. Nunca deben usarse para cocinar sobre la estufa. No coloque ningún recipiente caliente sobre una superficie mojada o fría. Evite los cambios repentinos de temperatura tales como el agregar alimentos fríos dentro de un recipiente caliente. No utilice ningún recipiente que esté rajado.
- Enchufe la unidad únicamente a una toma de corriente standard AC.
- Este producto ha sido diseñado UNICAMENTE PARA USO DOMESTICO. El uso de esta unidad con cualquier otro fin anulará de inmediato la garantía del producto.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES



ENCHUFE POLARIZADO (Solamente para los modelos Norte y Centro americanos)

Esta unidad tiene un enchufe polarizado en el que un contacto es más ancho que el otro. Como medida de seguridad, el enchufe puede introducirse en una toma de corriente polarizada solamente en un sentido. Si el enchufe no entra de lleno en la toma, inviértalo e intente de nuevo. Si aún así no logra enchufarlo, busque la ayuda de un electricista. Por ningún punto trate de alterar esta medida de seguridad.

EL CABLE ELECTRICO

El cable de esta unidad fue seleccionado con el fin de evitar la posibilidad de que alguien se enrede o se tropiece en uno más largo. De ser necesaria una extensión, use un cable de extensión enlistado por UL (Underwriters Laboratories), NOM, o uno aprobado por una agencia apropiada. La extensión deberá estar calificada para no menos de 15 amperes y 120 volts o una de 6 amperes y 220 volts. Cuando use un cable de extensión, no permita que cuelgue sobre el área de trabajo para evitar que alguien se tropiece en ella accidentalmente.

ANTES DE USAR LA UNIDAD POR PRIMERA VEZ

1. Con cuidado desempaque la olla.
2. Lave el recipiente de barro y la tapa de cristal con agua caliente y jabón. Enjuáguelas y séquelas bien. Si detecta pequeñas hendiduras en la superficie de barro, se deben al proceso natural al que se somete este tipo de material y por lo tanto son normales.
3. Limpie las superficies interiores y exteriores de la base con un paño humedecido para eliminar el polvo del empaque. NUNCA SUMERJA LA BASE, EL CABLE, EL RECIPIENTE DE BARRO, NI EL ENCHUFE EN AGUA NI EN NINGUN OTRO LIQUIDO.

USO DEL RECIPIENTE DE BARRO Y LA TAPA

IMPORTANTE: Todo material de cristal y de cerámica es ROMPIBLE. Maneje siempre el recipiente de barro y la tapa con cuidado. Evite los golpes contra las superficies duras. Las quebraduras accidentales a consecuencia de cualquier golpe no están cubiertas por la garantía del producto. Para obtener mayor provecho del recipiente y de la tapa siga los siguientes consejos:

- A fin de evitar los rayones al interior del recipiente siempre use utensilios plásticos, de goma o de madera. NO use utensilios metálicos ya que éstos pueden ocasionar marcas grises o rayones.
- No toque los costados de la olla mientras se cocinan los alimentos. Siempre use protectores o guantes de cocina cuando retire la tapa de cristal o cuando alce la olla de la base. Evite las quemaduras de vapor alejando la tapa de su cara y de sus manos.
- Antes de colocar el recipiente caliente sobre la mesa o el mostrador use siempre un protector para no quemar las superficies.
- No vierta agua fría dentro del recipiente de barro cuando esté caliente. NUNCA caliente el recipiente de barro cuando esté vacío.
- Mantenga la tapa fuera del alcance de las fuentes directas de calor tales como un asador, microondas, las resistencias de calor de un tostador, las hornillas calientes de una estufa o los ventiladores del horno. NO COLOQUE la tapa sobre superficies frías o mojadas ya que puede rajarse o romperse.
- Si la tapa se llegara a rajar, no la use. Deséchela y busque una de repuesto. Una tapa dañada puede quebrarse en cualquier momento.

USO DE LA UNIDAD

Siga los procedimientos recomendados en este manual. El tiempo de cocción para cada receta es únicamente un estimado y deberá usarse solamente como guía.

1. Siga la receta llenando el recipiente con los alimentos y los ingredientes necesarios. Coloque el recipiente dentro de la base, tápelo y enchufe la unidad.
2. Gire el control a la posición automática o alta y tome nota de la hora del inicio de cocción.
3. Asegúrese de girar el control a la posición “OFF” (apagada) después de cocinar.

LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

1. Desconecte la unidad y permita que se enfríe por completo antes de limpiarla.
2. Lave el recipiente de barro y la tapa con agua tibia y jabón. Enjuáguelos y séquelos bien. Si los alimentos se adhieren a la superficie, llene el recipiente con agua tibia enjabonada y déjelo en remojo antes de limpiarlo. No sumerja el recipiente de barro ni lo deje remojando a fin de que no absorba agua a través del inferior no revestido. La absorción de agua conduce a irregularidad en la temperatura como también a posibles rajaduras.
3. Si debe restregar el recipiente, hágalo con una almohadilla de nilón o con un cepillo y detergente o con un limpiador no abrasivo. La tapa y el recipiente pueden lavarse en la máquina lavaplatos.
4. Limpie la base con un paño suave humedecido o con una esponja. NUNCA SUMERJA LA BASE EN AGUA.
5. Asegúrese que todas las partes de la unidad estén limpias y secas antes de almacenarla. Guarde la unidad en un lugar seco. Enrolle el cable en el compartimiento designado en el inferior de la base.

CONSEJOS

1. Obtenga mejores resultados llenando la olla por lo menos hasta la mitad. Trate de no exceder un total de 12 tazas (2.9l) o sea ¾ de capacidad, 2 pulgadas de la superficie de la olla.
2. Nunca use el recipiente de barro para almacenar alimentos en la refrigeradora de un día para otro. De lo contrario la olla demorará mucho tiempo en calentarse para iniciar el proceso de cocción.
3. Cuando cocine a la temperatura “HI” (alta) retire la tapa ocasionalmente para remover los alimentos a fin de que se cocinen de forma pareja. Use el nivel “HI” cuando los alimentos requieran poco tiempo de cocción y cuando pueda supervisarlos.
4. El nivel automático se recomienda para un período de cocción más prolongado (7-8 horas), y cuando no haya nadie en casa. A este nivel, la olla inicia el proceso de cocción a una temperatura elevada y automáticamente la reduce a una más baja al cabo de 2 horas.
5. Los períodos de cocción prolongada pueden evaporar cierta cantidad de líquido y a la vez resecar los alimentos. Para el caso, un asado de res cocinado por más de 8 horas. Supervise y remueva los alimentos a fin de que no se adhieran al fondo de la olla.
6. Las sopas resultan muy bien en este tipo de olla ya que pueden cocinarse a fuego lento absorbiendo los sabores y ablandando bien los granos secos y las carnes. De ser necesario se le puede agregar agua a los caldos y a los estofados antes de servirlos.
7. Para mantener calientes los alimentos una vez cocidos, gire el control a “Keeps Warm” (mantener caliente). No mantenga los alimentos a este nivel por más de 2 horas para que no se resequen. No use la olla para recalentar alimentos.
8. Si observa que los alimentos salpican la tapa o que el agua se condensa es debido a que la tapa no ha sido diseñada para cerrar herméticamente.

CONSEJOS PARA LAS RECETAS

Las recetas incluidas han sido creadas para prepararse en esta olla de cocción lenta con capacidad de 3.8 litros (4-qt.). Úselas como referencia para adaptar sus propias recetas de sopas, estofados y “chili.” Cuando altere recetas, asegúrese de añadir suficiente líquido para mantener los alimentos jugosos.

1. Prepare asados o jamón hasta de 1,816 g (4 libras) en esta olla. Las carnes partidas en pedazos pequeños se cocinan más rápido.
2. NO cocine aves enteras en esta olla.
3. Use carnes de textura dura para una cocción lenta; son más baratas, requieren mayor tiempo de cocción y son más jugosas que las carnes de corte delgado.
4. Retire la grasa antes de servir cualquier aderezo o salsa. Para espesar las salsas, páselas a un sartén y caliéntelas sobre la estufa. Mezcle de 15-30 ml (1-2 cucharadas) de harina en poco de agua fría y agréguelas a la salsa. Remueva la mezcla hasta que espese.

RECETAS

Asado de carne en salsa picante

1 cebolla grande cuarteada y rebanada
1 corte de carne de res de 3½-4 libras (1589-1816g)
2 cucharaditas de ajo picado
½ taza de salsa de “chili”
½ taza de vinagre balsámico

1. Distribuya la cebolla en el fondo del recipiente. Coloque la carne sobre las cebollas.
2. Combine la salsa de chile, el vinagre, el ajo y mézclelos. Vierta sobre la carne.
3. Coloque el recipiente dentro de la base. Tápelo y gire el control a la temperatura “HI” (alta) o Auto.
4. Cocine por 5 horas a la temperatura alta o de 7 a 8 horas en Auto.
5. Retire la carne con cuidado. Use el jugo de la carne con la grasa como salsa.

Da: aproximadamente 8 raciones de 4 onzas/114g.

Sopa de maíz mexicana

Sopa:

*½ libra (227g) de frijoles rojos pequeños secos**
1 cucharadita de comino molido
1 cebolla grande partida en pedazos gruesos
2 cucharaditas repletas de ajo picado
2 zanahorias medianas en rebanadas finas
3 tallos de apio rebanados
2 pimientos verdes o rojos partidos
6 tazas de sopa o consomé de vegetales
3 tazas de maíz descongelado
1 cucharadita de pimentón molido
¼ cucharadita de pimienta de ají (opcional)
1 taza de consomé de vegetales

Para servir:

Arroz blanco cocinado y caliente
Yogur sin grasa
3 cucharaditas de cilantro picado

1. Combine en el recipiente todos los ingredientes de la sopa con la excepción de 1 taza (240ml) de consomé de vegetales. Mezcle los ingredientes y coloque el recipiente de barro dentro de la base.
2. Tape la olla y gire el control a la temperatura “HI” (alta) o Auto.
3. Cocine por 5 horas a la temperatura alta o de 7 a 8 horas en Auto. Antes de servir la sopa agregue 1 taza de consomé de vegetales.
4. Sirva sobre arroz blanco cocinado y corone con un poco de yogur y cilantro.

Da: aproximadamente 7 raciones de 1½ taza/360ml.

* No es necesario cocinar ni remojar los frijoles de antemano.

Sopa de chícharos

1 libra (454g) de chícharos secos
1½ tazas de jamón picado
1 cebolla mediana picada
1 tallo de apio picado
¼ taza de perejil picado
1 cucharadita de perifollo o romero
1 cucharadita de ajedrea
9 tazas de caldo de pollo
2 tazas de leche

1. Combine los chícharos, el jamón, apio, sazón y el caldo de pollo en el recipiente de barro. Revuelva para mezclar los ingredientes. Coloque el recipiente dentro de la base de la olla.
2. Tape la olla y gire el control a la temperatura “HI” (alta) o Auto.
3. Cocine por 5 horas a la temperatura alta o de 8 a 9 horas en Auto.
4. Antes de servir la sopa, agréguele la leche y revuélvala bien para que se caliente.

Da: 7-8 raciones de 1½ taza/360ml.

Fácil estofado de carne con tomate

2 libras (908g) de carne para estofado cortada en pedazos de 2 (5cm) pulgadas
1 lata de (14½-onzas/435ml) de tomates cortados en su jugo
1 lata de (11-onzas/330ml) de sopa de tomate
1 tarro de (4½-onzas/135ml) de champiñones escurridos
1 sobre de (1-onza/30ml) de sopa de cebolla

1. Combine y mezcle bien en la olla de barro todos los ingredientes.
2. Coloque la olla dentro de la base. Tápela y gire el control a la temperatura “HI” (alta) o Auto.
3. Cocine por 5 horas a la temperatura alta o de 7 a 8 horas en Auto.
4. Sirva sobre arroz blanco o fideos, a su gusto.

Da: aproximadamente 5 raciones de 1 taza/240ml.

Rica salsa de "Spaghetti"

- *1 libra (454g) de carne molida magra, cocinada y escurrida*
- *2 cebollas picadas en pedazos gruesos*
- *1 pimiento verde picado en pedazos gruesos*
- *3 dientes de ajo picados*
- *1 lata de (28 onzas/840ml) de tomates cortados*
- *1 lata de (14½-onzas/435ml) de tomates cortados*
- *1 lata de (14½-onzas/435ml) de consomé de res*
- *1 cucharada de azúcar*
- *1 cucharadita de albahaca*
- *1 cucharadita de orégano*
- *1 cucharadita de sal*

1. Combine y mezcle bien en la olla de barro todos los ingredientes.
2. Coloque la olla dentro de la base. Tápela y gire el control a la temperatura "HI" (alta) o Auto.
3. Cocine por 4 horas a la temperatura alta o de 7 a 8 horas en Auto.

Da: aproximadamente 6 raciones de (1½-taza/360ml).

Sopa de frijoles

- *1 libra de chuletas (454g) de cerdo sin hueso y sin grasa partidas en trozos de ½ (1.27cm) pulgada*
- *1 libra (454g) de frijoles secos de 16 variedades**
- *1 zanahoria rebanada*
- *1 tallo de apio rebanado*
- *1 cebolla mediana picada*
- *½ cucharadita de sal*
- *5-8 dientes de ajo enteros*
- *1 hoja del laurel*
- *4 latas de (14½-onzas/435ml) de consomé de res*
- *1 lata de (14½-onzas/435ml) de consomé de res o 2 tazas de agua*

1. Combine el cerdo, los frijoles, la zanahoria, apio, cebolla, sal, ajo, laurel y 4 latas de consomé de res en el recipiente. Revuelva para mezclar los ingredientes. Coloque el recipiente dentro de la base de la olla.
2. Tape la olla y gire el control a la temperatura "HI" (alta) o Auto.
3. Cocine por 5 horas a la temperatura alta o de 8 a 9 horas en Auto. Media hora antes de servir la sopa, agregue el resto del consomé de res o las 2 tazas de agua. Asegúrese que la sopa esté caliente antes de servirla.

Da: aproximadamente 6-7 raciones de 1½ taza/360ml.

* Los frijoles no requieren remojo.

Cena al estilo Nueva Inglaterra

- *3 libras (1362g) de jamón ya cocinado*
- *4 papas medianas cuarteadas*
- *4 zanahorias en tiras de 2 (5cm) pulgada*
- *1 cebolla cuarteada*
- *3 latas de consomé de pollo o de res (cada lata de 14½-onzas/435ml)*
- *1 hoja de laurel*
- *10-12 granos de pimienta*
- *½ cucharadita de semilla de mostaza*
- *½ repollo (1 libra/454g) en tajadas*

1. Combine y remueva un poco todos los ingredientes en la olla de barro con excepción del repollo.
2. Coloque la olla dentro de la base. Tápela y gire el control a la temperatura "HI" (alta) o Auto.
3. Cocine por 4½ horas a la temperatura alta o por 7 horas en Auto.
4. Media horas antes de cocinado el guiso, agregue el repollo a la olla.

Da: 6-8 raciones (aproximadamente de 4-5 onzas/114g-142g por ración).

"Chili" con carne

1 libra (454g) de carne molida magra, cocinada y escurrida
1 cebolla grande partida en pedazos gruesos
1 diente de ajo picado
*½ libra (227g) de frijoles rojos**
1 lata de (28-onzas/840ml) de tomates partidos
1 lata de (4½-onzas/135ml) de chiles picados
2 cucharadas de polvo de "chili"
2 cucharaditas de comino
1 lata de (6-onzas/180 ml) de pasta de tomate (opcional)
2 latas de (14½-onzas/435ml) de consomé de res

1. Combine y mezcle bien en la olla de barro todos los ingredientes con excepción de la pasta de tomate.
2. Coloque la olla dentro de la base. Tápela y gire el control a la temperatura "HI" (alta) o Auto.
3. Cocine por 4½ horas a la temperatura alta o de 7 a 8 horas en Auto.
4. Si desea un "chili" más espeso, agregue la pasta de tomate media hora antes de servirlo.
5. Sirva sobre arroz suelto caliente.

Da: aproximadamente 8 raciones de 1 taza/240ml.

*No es necesario cocinar ni remojar los frijoles de antemano.

Nota: Para el "chili" vegetariano substituya 2 tazas/480ml de maíz congelado por la carne, y en vez de caldo de res use caldo de vegetales. Rinde menos que la receta con carne.

Pollo con especies al estilo jamaiquino

5 cebollinos cortados en tiras de 1 (2.5cm) pulgada
3 chiles jalapeños sin semilla cuarteados
1 cebolla grande cuarteada
1 cucharada de pimienta inglesa
1 cucharada de mostaza en polvo
2 cucharaditas de canela
3 cucharaditas de nuez moscada
½ cucharadita de pimienta molida
2 cucharadas de vinagre balsámico
2 cucharadas de salsa de soya
1 pollo de (3 a 3½ libras/1362g-1589g) partido y sin piel
1 lata de (14½-onzas/435ml) de consomé de pollo

1. Combine en una licuadora o en un procesador de alimentos los cebollinos, los chiles jalapeños, la cebolla, todas las especies, el vinagre balsámico y la salsa de soya. Procese o licúe bien. Vierta la salsa espesa sobre el pollo.
2. Cubra el pollo y déjelo marinar de un día para otro en el refrigerador.
3. Transfiera el pollo con todo y salsa a la olla de barro. Agregue el consomé de pollo y coloque la olla dentro de la base.
4. Tápela y gire el control a la temperatura "HI" (alta).
5. Cocine por 3 horas.
6. Sirva con la salsa sobre arroz blanco.

Da: 4 raciones (2 porciones de pollo/ración).

Nota: Consulte el # 4 en la sección de consejos para las recetas si desea espesar la salsa.

Cidra caliente de naranja

8 tazas de cidra de manzana
3 tazas de jugo de naranja
2 rajas de canela
½ cucharadita de pimienta inglesa
¼ taza de azúcar morena
1 naranja sin semillas, partida por mitad y rebanada

1. Combine y mezcle bien en la olla de barro todos los ingredientes.
2. Coloque la olla dentro de la base. Tápela y gire el control a la temperatura "HI" (alta).
3. Cocine por 3 horas o hasta alcanzar la temperatura deseada.

Da: aproximadamente 16 raciones de (5-onzas/150ml).

SERVICIO O REPARACIONES

Cualquier servicio de ser necesario, deberá realizarse por un centro de servicio autorizado o propio de Black & Decker. Puede encontrar uno en su cercanía buscando en las páginas amarillas de la guía telefónica bajo, “Reparación de enseres menores”.

Si envía por correo la unidad, empáquela con cuidado en el cartón original o en cualquier cartón resistente con suficiente material de empaque para evitar cualquier daño. Por favor incluya una nota para nuestro centro de servicio describiendo el problema. No se olvide de anotar su dirección y su número telefónico. Para su propia protección le sugerimos enviar el paquete asegurado.

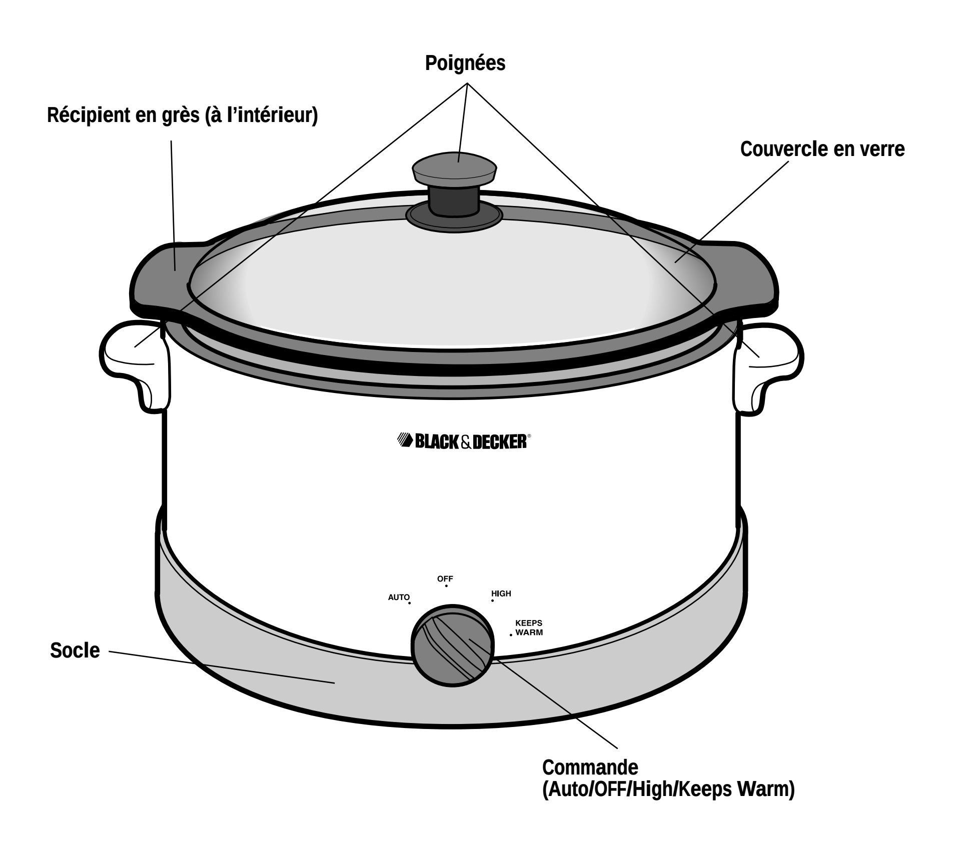
IMPORTANTES MISES EN GARDE

Lorsqu’on utilise un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales afin de minimiser les risques d’incendie, de secousses électriques ou de blessures, notamment les suivantes.
PRIÈRE DE LIRE TOUTES LES DIRECTIVES.

- Ne pas toucher aux surfaces chaudes ni à l’eau chaude. Se servir de mitaines lorsqu’on retire un couvercle ou qu’on manipule des récipients chauds.
- Afin d’éviter les risques de secousses électriques, ne pas immerger le cordon, la fiche ni le socle de l’appareil.
- Exercer une étroite surveillance lorsqu’on utilise l’appareil près d’un enfant ou que ce dernier s’en sert.
- Débrancher l’appareil lorsqu’on ne s’en sert pas. Laisser l’appareil refroidir avant de le nettoyer.
- Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui présente un problème de fonctionnement ou qui est endommagé. Le rapporter à un centre de service autorisé pour le faire examiner, réparer ou régler.
- L’utilisation d’accessoires non recommandés par le fabricant présente des risques de blessures.
- Ne pas utiliser l’appareil à l’extérieur.
- Ne pas laisser pendre le cordon d’une table ou d’un comptoir, ni le laisser entrer en contact avec une surface chaude.
- Ne pas placer près ou sur une cuisinière au gaz ou à l’électricité chaude, ni dans un four réchauffé.
- Faire preuve d’une grande prudence lorsqu’on déplace un appareil renfermant de l’eau ou des aliments brûlants, ou tout autre liquide brûlant.
- Utiliser l’appareil uniquement aux fins auxquelles il a été prévu.
- Soulever doucement le couvercle pour l’ouvrir afin d’éviter de se brûler et laisser l’eau d’égoutter dans l’appareil.
- Pour débrancher l’appareil, le mettre hors tension puis en retirer la fiche de la prise.

- Les récipients sont conçus pour servir uniquement avec l’appareil. Ne jamais s’en servir sur une cuisinière. Ne pas déposer un récipient brûlant sur une surface mouillée ou froide. Éviter les brusques changements de température comme l’ajout d’aliments réfrigérés dans un récipient réchauffé. Ne pas se servir d’un récipient fêlé.
- Brancher l’appareil dans une prise c.a. standard. N’utiliser aucun autre type de prise.
- L’appareil est conçu uniquement pour une utilisation domestique. Toute autre utilisation en annule la garantie.

CONSERVER CES MESURES.



FICHE POLARISÉE (Modelèles pour l'Amerique du Nord et l'Amerique centrale seulement)

L'appareil est muni d'une fiche polarisée — une lame plus large que l'autre. Ce genre de fiche n'entre que d'une façon dans une prise polarisée, par mesure de sécurité. Lorsqu'on ne peut insérer la fiche à fond dans la prise, il faut tenter de le faire après avoir inversé les lames de côté. Si la fiche n'entre toujours pas dans la prise, il faut communiquer avec un électricien certifié. **Il ne faut pas neutraliser ce dispositif de sécurité.**

CORDON

La longueur du cordon de l'appareil a été choisie afin d'éviter les risques que présente un long cordon. Tout cordon de rallonge d'au moins 15 ampères, 120 volts ou 6 ampères, 220 volts, certifié par l'organisme *Underwriters Laboratories* (UL), par l'organisme NOM, ou par tout outre organisme reconnu, peut servir au besoin. Lorsqu'on utilise un cordon de rallonge, s'assurer qu'il ne traverse pas la surface de travail ni qu'il pend de façon qu'on puisse trébucher dessus. Manipuler le cordon avec soin afin d'en prolonger la durée; éviter de tirer dessus et de le soumettre à des contraintes près des prises ou des connexions de l'appareil.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Déballer soigneusement la mijoteuse.
2. Laver le récipient en grès et le couvercle en verre dans de l'eau chaude savonneuse. Bien rincer et assécher. Il se peut que la surface du récipient soit rugueuse et comporte des aspérités; il ne s'agit pas d'un défaut mais bien de l'apparence naturelle du grès.
3. Essuyer les surfaces internes et externes du socle à l'aide d'un chiffon doux et humide afin d'enlever toute trace de poussière accumulée au cours de l'emballage. NE JAMAIS IMMERGER LE SOCLE, LE CORDON NI LA FICHE DE L'APPAREIL.

UTILISATION DU RÉCIPIENT EN GRÈS ET DU COUVERCLE

IMPORTANT : Tout composant en verre et en céramique peut se CASSER. Toujours manipuler avec soin le récipient en grès et le couvercle. Éviter de les frapper contre une surface solide. La garantie ne couvre pas les bris accidentels dus à un impact. Faire ce qui suit afin de tirer le meilleur parti de l'utilisation du récipient en grès et du couvercle.

- Afin de ne pas endommager l'intérieur du récipient en grès, toujours utiliser des ustensiles en plastique, en caoutchouc ou en bois. NE PAS se servir d'ustensiles métalliques car ces derniers peuvent laisser des traces grises ou égratigner le récipient.
- Ne pas toucher aux parois latérales du socle de l'appareil lors de la cuisson d'aliments. Toujours utiliser des poignées ou des mitaines lorsqu'on retire le couvercle ou le récipient en grès de l'appareil après s'en être servi pour la cuisson. Afin d'éviter les risques de brûlures provenant de la vapeur s'échappant de l'appareil, incliner le couvercle loin de ses mains et de son visage.
- Ne pas déposer le récipient en grès directement sur un comptoir ni une table; se servir d'un sous-plat ou d'un réchaud.
- Ne pas verser de l'eau froide dans le récipient chaud. NE JAMAIS faire chauffer le récipient en grès lorsqu'il est vide.
- Éloigner le couvercle des rôtissoires, des éléments de dorage à micro-ondes, des éléments de grille-pain four, des éléments chauds de cuisinière, d'évents de four et de toute autre source directe de chaleur. NE PAS DÉPOSER LE COUVERCLE CHAUD sur des surfaces froides ou mouillées au risque de le craquer ou de le faire éclater.
- En cas de bris du couvercle, ne plus s'en servir. Le jeter et s'en procurer un nouveau. Un couvercle endommagé peut casser sans préavis.

UTILISATION

Respecter les consignes du présent guide. On trouve à chaque recette des délais de cuisson approximatifs qui ne devraient que servir de référence.

1. Suivre la recette en versant les aliments et les ingrédients dans le récipient. Placer le récipient dans le socle, le couvrir et brancher l'appareil.
2. Faire tourner la commande à la position automatique (Auto) ou élevée (High) et remarquer l'heure du début de la cuisson.
3. Ne pas oublier de remettre la commande à la position hors tension (Off) après la cuisson.

NETTOYAGE ET RANGEMENT

1. Débrancher l'appareil et le laisser refroidir avant de le nettoyer.
2. Laver le récipient en grès et le couvercle dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et assécher. Lorsque des aliments adhèrent aux parois du récipient, le remplir d'eau chaude savonneuse et le laisser tremper avant de le nettoyer. Ne pas immerger le récipient ni le laisser dans l'eau car il peut en absorber par le fond qui n'est pas enduit de vernis glacis. L'eau alors absorbée peut occasionner des températures inégales lors du chauffage de l'appareil et causer le bris éventuel du récipient.
3. Lorsqu'il faut récurer le récipient, se servir d'un tampon ou d'une brosse en nylon avec du détergent liquide ou d'un produit nettoyant non abrasif. Le bol et le récipient vont au lave-vaisselle.
4. Essuyer le socle avec un chiffon ou une éponge humide. NE JAMAIS IMMERGER LE SOCLE.
5. S'assurer que tous les composants sont propres et secs avant de ranger l'appareil. Ranger celui-ci dans un endroit sec. Ranger le cordon autour de l'enrouleur de cordon du socle de l'appareil.

CONSEILS PRATIQUES

1. Afin d'optimiser les résultats, toujours se servir de la mijoteuse à moitié pleine. Il ne faut toutefois pas en dépasser les ¾ de la capacité (un maximum de 2.9L (12 t)). Il faut laisser un espace vide d'au moins 5 cm (2 po) du bord du récipient.
2. Ne jamais ranger des aliments dans le récipient pour la nuit au réfrigérateur. Il faudra trop de temps pour réchauffer le récipient avant que les aliments ne cuisent.
3. Lorsque l'appareil est réglée à la puissance élevée, il convient de retirer le couvercle de temps à autre et de brasser les ingrédients afin d'assurer l'uniformité de la cuisson. Régler à la puissance élevée pour de courts délais de cuisson et lorsqu'on peut surveiller la cuisson.
4. Régler l'appareil en mode automatique (Auto) pour de longs délais de cuisson (de 7 à 8 h) et lorsqu'on doit s'absenter. À ce réglage, la mijoteuse démarre à une température élevée puis celle-ci est automatiquement réduite au bout d'environ 2 h.
5. Lorsque la cuisson dure longtemps, une partie du liquide peut s'évaporer et cela peut assécher les aliments (comme ça peut être le cas d'un morceau de viande à braiser qui cuit pendant plus de 8 h). Il est conseillé de vérifier la cuisson et de brasser les aliments afin de s'assurer que ceux-ci n'adhèrent pas (ni ne brûlent) au fond du récipient.
6. La mijoteuse convient parfaitement pour la préparation de soupes. Elles peuvent y mijoter en mélangeant les arômes et en attendrissant des ingrédients comme des haricots ou de la viande. Il peut être nécessaire d'ajouter du liquide (bouillon, lait ou eau) pour éclaircir la soupe ou le ragoût avant le service.
7. Pour conserver les aliments au chaud après la cuisson, il suffit de régler la commande à la position de maintien au chaud (Keeps Warm). Afin d'éviter l'assèchement des aliments, ne

pas laisser les aliments dans l'appareil à ce réglage pendant plus de 2 h. Ne pas se servir de l'appareil pour réchauffer des aliments.
8. Le couvercle de l'appareil n'est pas étanche. On peut y voir des traces d'éclaboussures et de la condensation peut s'y former.

Conseils relatifs aux recettes

Les recettes du présent guide ont été élaborées en fonction de l'appareil. S'en servir comme référence pour adapter toute recette préférée de soupe, de ragoût ou de chili. Lorsqu'on adapte des recettes, s'assurer de prévoir suffisamment de liquide pour garder les aliments humides.
1. La mijoteuse accepte des rôtis et des jambon d'au plus 1,816 kg (4 lb). Les aliments coupés en petits morceaux cuisent plus rapidement que les rôtis entiers.
2. NE PAS cuisiner toute une volaille dans l'appareil.
3. Utiliser des pièces de viande coriaces; elles coûtent moins cher, prennent plus de temps à cuire et ont une plus grande teneur en humidité que les pièces de viande tendres.
4. Décanter le gras des sauces avant le service. Pour épaissir une sauce, la verser dans une casserole et la faire chauffer sur une cuisinière. Mélanger de 15 à 30 ml de farine à un peu d'eau, puis ajouter ce mélange à la sauce. Brasser jusqu'à ce que la sauce soit plus épaisse.

RECETTES

Soupe aux pois cassés

1 lb (454g) de pois cassés secs
1½ t de jambon haché
1 oignon moyen haché
1 branche de céleri hachée
¼ t de persil haché
1 c. à thé de cerfeuil ou de romarin
1 c. à thé de sarriette des jardins
9 t de bouillon de poulet
2 t de lait

1. Verser les pois cassés, le jambon, l'oignon, le céleri, le persil, les herbes et le bouillon de poulet dans le récipient en grès. Bien mélanger. Déposer le récipient en grès dans le socle de l'appareil.
2. Couvrir et régler à la position élevée ou automatique.
3. Laisser mijoter pendant 5 h à la position élevée ou de 8 à 9 h à la position automatique.
4. Avant de servir, ajouter le lait et bien mélanger afin de réchauffer la soupe.

Donne : De 7 à 8 portions de 360 ml (1½ t).

Bouilli de la Nouvelle-Angleterre

3 lb (1362g) de jambon déjà cuit
4 pommes de terre rouges en quartiers
4 carottes moyennes en morceaux de 5 cm (2 po) de long
1 oignon e quartiers
4 boîtes (14½ oz/435ml chacune) de bouillon de poulet ou de bœuf
1 feuille de laurier
10 à 12 grains de poivre
½ c. à thé de graines de moutarde
½ chou moyen en morceaux (environ 1 lb/454g)

1. Verser tous les ingrédients, sauf le chou, dans le récipient en grès. Mélanger légèrement.
2. Déposer le récipient en grès dans le socle de l'appareil. Couvrir et régler à la position élevée ou automatique.
3. Laisser mijoter pendant 4½ h à la position élevée ou pendant 7 h à la position automatique.
4. Une demi-heure avant la fin de la cuisson, ajouter le chou.

Donne : De 6 à 8 portions (de 4 à 5 oz/114g-142g chacune).

Soupe délicieuse aux haricots

1 lb (454g) de côtelettes de porc désossées, sans gras et en cubes de ½ po (1.27cm)
*1 lb (454g) de mélange à soupe déshydraté aux 16 haricots**
1 carotte tranchée
1 branche de céleri tranchée
1 oignon moyen haché
⅛ c. à thé de sel
5 à 8 clous de girofle entiers
1 feuille de laurier
4 boîtes (14½ oz/435ml chacune) de bouillon de bœuf

1 boîte (14½ oz/435ml) de bouillon de bœuf ou 2 t d'eau

1. Verser les cubes de côtelettes de porc, les haricots secs, la carotte, le céleri, l'oignon, le sel, les clous de girofle, la feuille de laurier et les 4 boîtes de bouillon de bœuf dans le récipient en grès. Bien mélanger. Déposer le récipient en grès dans le socle de l'appareil.
2. Couvrir et régler à la position élevée ou automatique.
3. Laisser mijoter pendant 5 h à la position élevée ou de 7 à 8 h à la position automatique. Environ 1/2 h avant le service, ajouter une autre boîte de bouillon ou 2 t d'eau. Brasser pour mélanger et réchauffer.

Donne : De 6 à 7 portions de 360 ml (1½ t).

* Des haricots qui ne doivent pas tremper ni être cuits au préalable.

Soupe mexicaine au maïs

Soupe

½ lb (227g) de petites fèves rouges déshydratées
1 gros oignon haché grossièrement
2 c. à table combles d'ail haché fin
2 carottes moyennes tranchées finement
2 branches de céleri tranchées
2 poivrons verts ou rouges en cubes
6 t de bouillon de légumes
3 t de maïs en grains surgelé et dégelé
1 c. à thé de cumin moulu
1 c. à thé de flocons de piment
¼ c. à thé de poivre de Cayenne (facultatif)

1 t de bouillon de légumes

Pour le service :
Du riz cuit chaud
Du yogourt léger
3 c. à thé de coriandre moulue

1. Verser tous les ingrédients, sauf une tasse (240ml) de bouillon de légumes dans le récipient en grès. Bien mélanger. Déposer le récipient en grès dans le socle de l'appareil.
2. Couvrir et régler à la position élevée ou automatique.
3. Laisser mijoter pendant 5 h à la position élevée ou de 7 à 8 h à la position automatique. Avant le service, ajouter la tasse (240ml) de bouillon de légumes.
4. Verser sur du riz cuit, garnir de yogourt et saupoudrer de coriandre.

Donne : Environ 7 portions de 360 ml (1½ t).

* Des fèves qui ne doivent pas tremper ni être cuites au préalable.

Rôti piquant en sauce

1 gros oignon en quartiers et tranché
1 rôti de croupe ou bas de croupe à braiser (environ de 3½ à 4 lb/1589-1816g)
½ t de sauce chili
½ t de vinaigre balsamique
2 c. à thé d'ail haché fin

1. Répartir les oignons dans le fond du récipient en grès. Déposer le rôti sur les oignons.
2. Mélanger la sauce chili, le vinaigre et l'ail. Verser sur le rôti.
3. Déposer le récipient en grès dans le socle de l'appareil. Couvrir et régler à la position élevée ou automatique.
4. Laisser mijoter pendant 5 h à la position élevée ou de 7 à 8 h à la position automatique.
5. Sortir délicatement le rôti. Dégraisser la sauce et servir avec la viande.

Donne : Environ 8 portions de 114 g (4 oz).

Bœuf mijoté au chili

1 lb (454g) de bœuf haché maigre, cuit et égoutté
1 gros oignon haché grossièrement
1 gousse d'ail hachée fin
*½ lb (227g) de haricots secs**
2 boîtes (14½ oz/435ml chacune) de bouillon de bœuf
1 boîte (28 oz/840ml) de tomates en cubes
1 boîte (4½ oz/135ml) de piments hachés
2 c. à table de chili en poudre
2 c. à table de cumin
1 boîte (6 oz/180ml) de purée de tomates, facultatif

1. Verser tous les ingrédients, sauf la purée de tomates, dans le récipient en grès. Bien mélanger.
2. Déposer le récipient en grès dans le socle de l'appareil. Couvrir et régler à la position élevée ou automatique.
3. Laisser mijoter pendant 4½ h à la position élevée ou de 7 à 8 h à la position automatique.
4. Pour obtenir un mélange consistant, ajouter la purée de tomates de 30 à 60 minutes avant de servir.
5. Servir sur du riz chaud, au goût.

Donne : Environ 8 portions de 240 ml (1 t).

* Des fèves qui ne doivent pas tremper ni être cuites au préalable.

Note : Pour préparer un chili végétarien, utiliser 2 t (480ml) de grains de maïs surgelés et dégelés au lieu du bœuf haché. Remplacer le bouillon de bœuf par du bouillon de légumes. Les portions peuvent être moindres.

Ragoût de bœuf aux tomates

2 lb (908g) de bœuf à ragoût, en morceaux de 2 po (5cm)
1 boîte (14½ oz/435ml) de tomates en cubes égouttée
1 boîte (11 oz/330ml) de soupe aux tomates
1 boîte (4½ oz/135ml) de champignons entiers égouttée
1 enveloppe (1 oz/30ml) de soupe à l'oignon

1. Verser tous les ingrédients dans le récipient en grès. Bien mélanger.
2. Déposer le récipient en grès dans le socle de l'appareil. Couvrir et régler à la position élevée ou automatique.
3. Laisser mijoter pendant 5 h à la position élevée ou de 7 à 8 h à la position automatique.
4. Servir au goût sur du riz ou des nouilles.

Donne : Environ 5 portions de 240 ml (1 t).

Sauce à spaghetti consistante

1 lb (454g) de bœuf haché maigre cuit et égoutté
2 oignons hachés grossièrement
1 poivron vert haché grossièrement
3 gousses d'ail hachées fin
1 boîte (28 oz/840ml) de tomates en cubes
1 boîte (14½ oz/435ml) de tomates en cubes
1 boîte (14½ oz/435ml) de bouillon de bœuf
1 c. à table de sucre
1 c. à thé de basilic
1 c. à thé d'origan
1 c. à thé de sel

1. Verser tous les ingrédients dans le récipient en grès. Bien mélanger. Déposer le récipient en grès dans le socle de l'appareil.
2. Déposer le récipient en grès dans le socle de l'appareil. Couvrir et régler à la position élevée ou automatique.
3. Laisser mijoter pendant 4 h à la position élevée ou de 7 à 8 h à la position automatique.

Donne : Environ 6 portions de 360 ml (1½ t).

Poulet au piment Jalapeño

5 oignons verts coupés en morceaux 2,5 cm (1 po) de long
3 piments Jalapeño épépinés et coupés en 4 chacun
1 gros oignon en quartiers
1 c. à table de piment de la Jamaïque
1 c. à table de moutarde sèche
2 c. à thé de cannelle
2 c. à thé de muscade
½ c. à thé de poivre moulu
2 c. à table de vinaigre balsamique
2 c. à table de sauce soya
1 poulet (d'environ 3 à 3½ lb/1362-1589g) en morceaux et sans peau

1 boîte (14½ oz/435ml) de bouillon de poulet

1. Utiliser un robot culinaire ou un mélangeur pour mélanger les oignons verts, les piments Jalapeño, l'oignon, le piment de la Jamaïque, la moutarde sèche, la cannelle, la muscade, le poivre, le vinaigre balsamique et la sauce soya. Traiter pour hacher et bien mélanger. Verser le mélange sur les morceaux de poulet (le mélange est épais).
2. Couvrir et laisser mariner toute la nuit au réfrigérateur.
3. Verser le poulet et le mélange dans le récipient en grès, ajouter le bouillon de poulet. Déposer le récipient en grès dans le socle de l'appareil.
4. Couvrir et régler à la position élevée.
5. Laisser mijoter pendant 3 h à la position élevée.
6. Servir sur du riz, au goût, avec la sauce.

Donne : 4 portions (2 morceaux par portion).

Note : Voir le numéro 4 des conseils relatifs aux recettes pour épaissir la sauce.

Cidre à l'orange

8 t de cidre
3 t de jus d'orange
2 bâtons de cannelle
½ c. à thé de piment de la Jamaïque
¼ t de cassonade bien tassée
1 orange navel coupée en deux puis tranchée

1. Verser tous les ingrédients dans le récipient en grès. Bien mélanger.
2. Déposer le récipient en grès dans le socle de l'appareil. Couvrir et régler à la position élevée.
3. Laisser mijoter pendant 3 h ou jusqu'à l'obtention de la température voulue.

Donne : Environ 16 portions de 150 ml (5 oz).

ENTRETIEN OU RÉPARATIONS

Confier l'entretien du produit, le cas échéant, à un centre de service Black & Decker ou un atelier d'entretien autorisé. On peut trouver dans les Pages Jaunes, sous la rubrique «Appareils électroménagers - Petits», l'adresse du centre de service de la région. Lorsqu'on poste ou qu'on expédie l'appareil, l'emballer dans une boîte de carton solide, en prenant soin de l'immobiliser afin qu'il ne subisse aucun dommage (on peut se servir de l'emballage original en autant qu'on ajoute suffisamment de matériau d'emballage pour protéger l'appareil). Joindre à l'intention du personnel du centre de service une lettre explicative énonçant le problème, sans oublier de donner l'adresse de retour. Il est également recommandé d'assurer le colis.

FULL ONE-YEAR WARRANTY

Applica warrants this product against any defects that are due to faulty material or workmanship for a one-year period after the original date of consumer purchase. This warranty does not include damage to the product resulting from accident or misuse. If the product should become defective within the warranty period, we will repair it or elect to replace it free of charge. We will return your product, transportation charges prepaid, provided it is delivered prepaid to any Black & Decker Company-Owned or Authorized Household Appliance Service Center. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state or province to province. Answers to any questions regarding warranty or service locations may be obtained by calling Consumer Assistance and Information toll free: 1-800-231-9786.

UN AÑO COMPLETO DE GARANTIA

Household Products garantiza este producto contra cualquier defecto originado por fallas en los materiales o en la mano de obra por un período de un año a partir de la fecha original de compra. Esta garantía no es valida cuando: a) el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales, b) el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que le acompaña, c) el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas. Si el producto resulta con defectos dentro del período de garantía lo repararemos o reemplazaremos de ser necesario, sin cargo alguno. Para que esta garantía sea válida debe presentar el producto con su recibo de compra y/o la tarjeta de registro correspondiente. Esta garantía le otorga derechos específicos, y usted podría tener otros que pueden variar en su país. Si tiene alguna pregunta, comuníquese con una sucursal o centro de servicio Black & Decker más cercano. **Nota:** Usted podra encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios en los centros de servicio autorizados. Esta garantia incluye los gastos de transportacion que se deriven de su cumplimineto dentro de su red de servicio.

SELLO O FIRMA DEL DISTRIBUIDOR

Servicentro
Lazaro Cardenas No. 18
Col. Obrera Del. Cuautemoc. Mex. D.F.
C.P. 06800 Tel. 01 800 50 833

Fecha de compra ____________________
Modelo ____________________

GARANTIE COMPLÈTE DE UN AN

Applica garantit le produit pour un an à compter de la date d'achat ou de réception en cadeau, contre tout vice de matière ou de fabrication. La garantie ne couvre pas les dommages causés par un accident ou une mauvaise utilisation. Advenant le fonctionnement irrégulier du produit dans les délais prescrits, il sera réparé ou remplacé, à notre gré, sans frais. Le produit sera retourné, port payé, s'il a été envoyé, port payé, à un centre de service autorisé Black & Decker. Les modalités de la présente garantie donnent des droits légaux spécifiques. L'utilisateur peut également se prévaloir d'autres droits selon l'état ou la province qu'il habite. Adresser toute question relative à la garantie et au service en communiquant sans frais avec le service à la clientèle au numéro suivant : 1 (800) 231-9786.

280W 120V~ 60Hz UL NOM ANCE

280W 220V~ 50/60Hz

Product may vary slightly from what is illustrated.
El producto puede variar ligeramente del ilustrado.
Le produit peut différer légèrement de celui illustré.

Listed by Underwriters Laboratories, Inc. • NOM Approved

Product made in People's Republic of China • Printed in People's Republic of China



Enlistado por Underwriters Laboratories, Inc. • Aprobado por NOM
IMPORTADOR — Household Products Commercial, S. de R.L. de C.V. Manuel Avila Camacho 191-503, Los Morales Polanco Delegación Miguel Hidalgo, C.P. 11510, México D.F. Teléfono: 5 279-1000
Hecho en la República Popular China • Impreso en la República Popular China

Certifié par l'organisme *Underwriters Laboratories, Inc.* • Approuvé par l'organisme NOM
Produit fabriqué en République populaire de Chine • Imprimé en République populaire de Chine